



Maggio 2015 - Apre in **Corso Garibaldi 42, dal 26 maggio al 2 agosto 2015** il temporary shop
iBalsamic by

Monari Federzoni 1912

. Uno spazio esclusivo nel cuore di Milano con cui l'azienda - da oltre 102 anni specializzata nella produzione di

Aceto Balsamico di Modena IGP

, nonché leader del settore - porterà per più di due mesi le sue competenze e i suoi prodotti al grande pubblico nazionale e internazionale presente in città in occasione di Expo Milano 2015.

Con un concept che unisce l'esperienza di Monari Federzoni 1912 a un prodotto affermato in tutto il mondo come eccellenza gastronomica, *iBalsamic* è un vero e proprio “**laboratorio del gusto**”: eventi, esperienze e percorsi di degustazione, faranno infatti da cornice alla vendita della linea aceti e non solo. Al piano terra - che affaccia su Corso Garibaldi e che è dedicato all'innovazione e al lato gourmet - tutti visitatori possono infatti acquistare anche bottiglie uniche, realizzate in edizione limitata per il temporary shop.

Ma il viaggio alla scoperta dei tanti sapori dell'Aceto Balsamico, prosegue scendendo di un piano dove è ricreata l'atmosfera di una vera e propria Acetaia Modenese: la tradizione, la cultura e la storia dell'azienda è raccontata dalle botti per l'invecchiamento e la maturazione del Balsamico, ma anche dalle foto della famiglia Monari Federzoni di generazione in generazione e da una collezione di bottiglie storiche. All'interno di questo spazio si trova anche un angolo per gli assaggi e per gli incontri formativi.

Tutte le informazioni sono disponibili sul sito www.monarifederzoni.com , sul blog iBalsamic e sulla pagina Facebook dell'azienda.

La Monari Federzoni è un'azienda leader del settore, esportando in tutto il mondo e distinguendosi per primati produttivi e organizzativi come eccellenza del territorio e del Made in Italy sul mercato nazionale e internazionale.